

PRIMI PIATTI

Gnocchi di pane con rosticciana

di: *silvestra*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli **gnocchi di pane** con rosticciana sono un primo piatto davvero spettacolare! Dovete sapere che la rosticciana è un tipico piatto toscano che viene preparato con dei tagli economici del suino, in genere le costine ed è proprio per questo che possiamo affermare che il piatto finale sarà ottimo ma poco dispendioso. La carne si può cuocere in diversi modi, sia al forno che alla brace ma anche in padella e con il sughetto che ne deriva si condice la pasta che ovviamente acquisterà un sapore eccezionale. Provate questa ricetta semplice ed economica che vi permetterà di realizzare un piatto eccellente spendendo pochissimo!

PER GLI GNOCCHI DI PANE

250 g di panini all'olio
250 g di farina
50 cl circa di latte
1 uovo
3 cucchiaini di parmigiano
2 spicchi d'aglio
mortadella tritata fine (facoltativa)
pepe
sale.

PER IL SUGO

rosticciana magra
1 barattolo di pomodori pelati
1 bicchiere piccolo di vino bianco
1 cipolla
1 costa di sedano
1 spicchio d'aglio
1 foglia di salvia
2 - 3 foglie di basilico
1 carota
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli gnocchi di pane con la rosticciana abbiate cura di predisporre in tempo tutti gli ingredienti in modo che li abbiate a portata di mano quando vi occorreranno.



- 2 Preparare gli gnocchi ammollando prima il pane, poi una volta ben strizzato aggiungere le uova, il sale e un po' di farina. Impastare bene.



3 Fare dei rotolini e tagliare poi a tocchetti, passarli sui rebbi di una forchetta.



4 Nel frattempo tritare gli odori e tagliare a pezzi la rosticciana.



5 Mettere la rosticciana in tegame, rosolarla bene da una parte, poi girarla e aggiungere il trito di verdure, sale e pepe. Quando tutto sarà ben rosolato sfumare col vino.



6 Aggiungere i pelati e lasciar cuocere. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli, condirli in padella con il sugo di rosticciana, servire e aggiungere poi i pezzi di carne nel piatto.



CONSIGLIO